

SUJET N°16

Situation professionnelle :

Employé(e) comme agent technique d'alimentation dans la cuisine centrale de l'hôpital de Versailles, le responsable de cuisine vous demande d'exécuter plusieurs tâches dans la journée :

1- Réaliser les préparations culinaires suivantes :

| | | |
|--|----------------------|--------------------------------|
| * Poisson aux épices et noix coco riz pilaf | nombre de portions : | 12 portions dont 1 plat témoin |
| * Baba Chantilly | nombre de portions : | 12 portions dont 1 plat témoin |

2- Réaliser le portionnement et le conditionnement – le dressage des préparations en vue du service

| |
|---|
| <u>1^{ère} réalisation :</u> |
| * Conditionner le poisson et le riz en deux bacs gastronorme séparés. |
| <u>2^{ème} réalisation :</u> |
| * Dresser les babas en coupe individuelle sur plateau. |

3- Réaliser le nettoyage du secteur alimentaire et mettre en œuvre des techniques de décontamination et de désinfection

| |
|--|
| Remettre en état les matériels et les postes de travail Réaliser le bionettoyage de la cellule de refroidissement |
|--|

4- Justifier les techniques mises en œuvre (oral de 10 minutes)

A l'issue de votre activité, vous devez **justifier oralement au jury**, en référence à l'enseignement de l'O.Q.P.S et en utilisant des techniques de communication professionnelle :

- 4-1. Vos choix technologiques, l'organisation de votre travail en rapport avec :
 - la qualité de la production et des services, (2 pts)
 - le type de structure dans laquelle vous travaillez. (2 pts)
- 4-2. Les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre. (2 pts)
- 4-3. La mise en œuvre des principales conditions de minimisation de la fatigue au cours de l'épreuve. (2 pts)
- 4-4. Deux mesures préventives pour éviter les brûlures. (2 pts)

| | | |
|---|------------------|-----------------|
| BEP BIOSERVICES Dominante Agent Technique d'Alimentation | | |
| EPI Techniques de Bioservices | Durée : 8 heures | Coefficient : 9 |
| Session 2008 | SUJET | Page : 1/4 |

5- Conduire une étude technologique (écrit de 20 à 30 minutes)

- 5-1. Citer la gamme, préciser le lieu et la température de stockage : (6 pts)
- du lait de coco appertisé :
 - d'une salade prête à l'emploi :
 - des oignons surgelés :

Vous utilisez pour cette préparation de la crème liquide UHT.

- 5-2. Indiquer la signification de la mention « UHT », expliquer le procédé mis en œuvre : (2 pts)
-
- 5-3. Citer deux formes de commercialisation de la crème. (2 pts)
-
-

FICHE CONTROLE DE DENREES

Préparations : Poisson aux épices et noix de coco / riz pilaf
Baba Chantilly

| Ingrédients | Type de produit | Quantité pour 12 portions | Conforme | Non conforme | Observations |
|--|-----------------|---------------------------|----------|--------------|--------------|
| <i>1^{ère} réalisation :</i> | | | | | |
| Filet de poisson | Surgelé | 12 unités | | | |
| Oignons émincés | Surgelé | 0,120 kg | | | |
| Huile d'olive | | 0,05 L | | | |
| Noix coco râpée | | 0,150 kg | | | |
| Sel, poivre, muscade, coriandre, cumin, gingembre, cannelle, paprika | } PM | | | | |
| Lait de coco | | Appertisé | 1,20 L | | |
| Riz long | | 0,720 kg | | | |
| Oignons émincés | Surgelé | 0,120 kg | | | |
| Huile d'olive | | PM | | | |
| <i>2^{ème} réalisation :</i> | | | | | |
| Baba industriel | Prêt à l'emploi | 12 unités | | | |
| Sucre en poudre | | 0,200 kg | | | |
| Eau | | 2 L | | | |
| Rhum | | 0,10 L | | | |
| Crème liquide | UHT | 0,50 L | | | |
| Sucre glace | | 0,150 kg | | | |
| Sucre vanillé | | PM | | | |
| Cerises au sirop | Appertisé | 12 unités | | | |
| Portion à servir : | | | | | |
| ➤ 1 bac gastronomique de 11 parts de poisson. | | | | | |
| ➤ 11 coupes individuelles sur plateau | | | | | |
| Matériel à prévoir : | | | | | |
| ➤ 3 bacs gastronomiques | | | | | |
| ➤ Poche à douille jetable | | | | | |
| ➤ Douille cannelée | | | | | |
| ➤ 11 coupes individuelles | | | | | |
| ➤ 1 plateau | | | | | |
| ➤ Etiquettes | | | | | |
| ➤ 3 sachets témoin. | | | | | |

SUJET N°16

GAMME OPERATOIRE

1^{ère} réalisation : poisson aux épices et noix coco / riz pilaf

- * Faire suer dans l'huile les oignons émincés surgelés.
- * Les disposer dans un bac gastronorme.
- * Plaquer les filets de poisson sur les oignons cuits.
- * Saupoudrer de noix coco râpée, puis du mélange d'épices.
- * Ajouter le lait de coco.
- * Mettre au four chaud, 180°C chaleur mixte, environ 15 minutes.
- * Lorsque le poisson est cuit, vérifier l'assaisonnement.
- * Traiter en liaison chaude.
- * Faire suer les oignons dans l'huile.
- * Ajouter le riz.
- * Mouiller avec de l'eau bouillante.
- * Cuire.
- * Assaisonner.
- * Traiter en liaison chaude jusqu'au service.

2^{ème} réalisation : Baba Chantilly

- * Préparer un sirop de sucre.
- * Ajouter le rhum.
- * Tremper les babas dans le sirop chaud pour les imbiber.
- * Les poser dans les coupes.
- * Traiter en liaison froide.
- * Préparer une crème chantilly avec la crème liquide, le sucre glace, le sucre vanillé.
- * Décorer les babas à la poche à douille (douille cannelée).
- * Ajouter une cerise en décor.
- * Stocker en attente du service.